

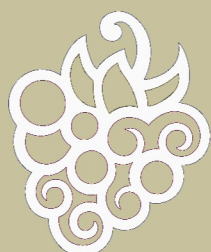
DiétaABC®

DiétaPékség



DiétaCAFÉ

✿ DiétaTipp



Szederrinda

**C
É
G
B
E
M
U
T
A
T
Ó**

CÉGBEMUTATÓ



P.Geri Kft - DiétABC

- **Pálmai Gergely** vagyok, a **P.Geri Kft.** cégvezetője. Első saját vállalkozásomat **1990-ben** két barátommal és kollégámmal alapítottam. Az Ambrózia 91 Kft. 1991 és 1996 között a legelső sikeres és dinamikusan fejlődő catering cégek egyike volt.
- A P.Geri kft. **1997 óta** tevékenykedik az élelmiszer kiskereskedelem területén. Vállalkozásunkat egy 23m²-es pavilon ABC-ben indítottuk, mely 10 év alatt családi vállalkozásból 25 állandó munkatárssal dolgozó elismert, hiteles céggé nőtte ki magát.
- **2009 óta** foglalkozunk diétás, kiemelten a táplálékallergiás és cukorbeteg vásárlóközönséget célzó termékkereskedéssel.
- A **DiétABC** a klasszikus élelmiszer választékú boltok mellett új szegmensként jelent meg, kihasználva az egyre növekvő keresletet a különleges táplálkozási igények kielégítésére. Mára elmondható, hogy a cég zászlós hajójává vált és az elmúlt 7 évben több részletben újabb részegységekkel bővült.
- A **DiétABC** sikerét a jó időben megragadott lehetőség mellett egy nagyon szigorú szakmai kontroll alatt működtetett **szolgáltatás csomag** biztosítja, melyet most az **ÖN figyelmébe** ajánlunk.





DiétABC Táplálékallergia szaküzlet és webáruház



- Az igényesen kialakított, egyedülállóan széles, speciális termékválasztékot nyújtó Táplálékallergia szaküzlet fő profilja **gluténmentes** késztermékek és helyben sült friss pékáru forgalmazása.
- A **3-as Metró Ecseri úti** megállójánál **150m²-en** több mint **5000** diétás **termékkel** és **50** féle saját készítésű és receptúrájú, frissen sült, házi jellegű, gluténmentes **pékáruval** várjuk vásárlóinkat.



- **Webáruházunkon** keresztül termékeink országos szinten is elérhetőek. A megrendeléseket **2-3** munkanapon belül teljesítjük. A rendeléssel, kiszállítással kapcsolatban további információkat talál a <http://webaruhaz.dietabc.hu/> oldalon.
- **Budapesti** megrendelőinknek a DiétABC teljes termékválasztékát **házhoz szállítjuk**, így bevásárlását, a friss pék és cukrászsüteményekkel, hűtött és mirelit termékekkel, tartós élelmiszerekkel együtt utazás és **sorban állás nélkül**, kényelmes otthoni környezetben intézheti.
<http://dietabc.hu/aktualis/nincsen-kedved-idod-vasarolni/>



DiétaPékség



- A **péküzemünk** heti **750 kg** finom pékárut, **kenyeret, zsemlét, büféterméket** készít frissen, melyeket a **gluténmentes** diétát tartók helyben és **viszonteladóinkon** keresztül Budapest több pontján is megvásárolhatnak.
- A pékségünkben előállított termékek **kizárólag gluténmentes alapanyagok** felhasználásával készülnek. A teljes üzemben garantált a gluténmentes környezet, így a nálunk gyártott termékekre is **100%-os garanciát** biztosítunk
- Kínálatunkban, helyben sült friss kenyér, kalács, zsemle, bagett, reggeli péksütemények, **pizza, melegszendvics, hamburger**, hot-dog is megtalálható, illetve **helyben is** elfogyasztható



- A **teljes kínálat**, termékinformációk és árak megtalálhatóak a **<http://glutenmentespekseg.hu/>** oldalunkon.



DiétaCafé cukrászda és kávézó



- A DiétABC-hez szorosan kapcsolódó kávézó-cukrászdánk **gluténmentes, diabetikus, paleo** diétába illeszthető **sütemények**, torták széles választékát, gluténmentes, diabetikus és tejmentes **fagylaltokat**, fagylalt kelyheket kínál, melyekhez természetesen glutén- és tejmentes tölsér, roletti is kapható.
- **Kávékülönlegességeink** kérje laktózmentesen vagy **tejmentesen**, nádcukorral, fruktózzal, nyírfacukorral, **steviaval**, agave sziruppal, mézzel, vagy édesítővel ízesítve, fogyassza **koffeinmentesen** mi bármelyik variációban elkészítjük Önnek .



- **Tortarendelési** lehetőség ünnepi alkalmakra (születésnap, esküvő).

Rendelését az info@dietabc.hu címen, vagy a **06-30-394-7032** számon várjuk

DiétABC Nagykereskedés



DiétABC nagykereskedés

- **2011 óta** cégünk biztosítja a lengyel székhelyű **Bezgluten** cég magyarországi nagykereskedelmi termékképviselését.



- A **Bezgluten** termékcsalád, több mint **200 gluténmentes és fehérjeszegény** termékből álló igen széles áruválasztéka, minősége, kedvező ár-érték aránya meggyőzte vásárlóinkat. Vízonteladó partnereink száma folyamatosan növekszik, így a Bezgluten termékcsalád már számos vidéki városban is elérhető.
- A **teljes választék** elérhető a <http://bezgluten.hu/> oldalon.
- Nagykereskedésünk ezen felül vállalja kisebb cégek további vízonteladói igényeinek kielégítését az általunk forgalmazott **egyéb termékkörben is**.
- Vásárolna tőlünk? Kapcsolatfelvétel és információ az andras.mato@dietabc.hu, vagy az info@dietabc.hu címre!

DiétaGasztró - Alapanyagot első kézből

- Mi **nem csak eladjuk**, de évek óta napi rendszerességgel **használjuk is** az Önnek kínált alapanyagokat.
- „**Gasztró**” választékunkat saját pékségünk és éttermi konyhánk **felhasználói tapasztalata** alapján állítottuk össze. Igény szerint kész receptrákkal, konyatechnológiai és **ételkészítési javaslatokkal** is segítünk, hogy a diétásan elkészített fogások kifogástalanok legyenek.



Szederinda étterem - „Étek, ami nem vétek”



- A DiétABC alaptevékenységéhez illeszkedő, de a **hagyományos ízekhez** szokott vendégekort is kiszolgáló éttermünk alkalmas szakmai és civil rendezvények, **családi-baráti összejövetelek**, esküvők befogadására is.
- **Házias**, egészséges ételeink, új alapanyagok felhasználásával különleges ízvilágot hoznak létre, mely ötvözi a hagyományos ételek megszokott minőségét és ízeit a tudatos, egészségmegőrző táplálkozás előnyeivel, **gluténmentesen**.



- **Rendezvények** lebonyolítását szívesen vállaljuk a hét bármely napján a helyszínen, illetve kitelepüléssel. **Éttermünk** alkalmas akár **80 fő** befogadására is.
Érdeklődjön a szederinda@szederindaetterem.hu címen.
- Konyhánk kizárólag **ellenőrzött**, gluténmentes **alapanyagokat** használ. Az étterem és konyha felépítése, az étlap összeállítása **dietetikus-táplálkozástudományi szakember**, és **belgyógyász** közreműködésével történik. **Éttermünk** minden dolgozója - a szakácstól az eladókig -, kivétel nélkül alapszintű táplálkozástan **képzésben** részesül, ezzel is biztosítva a szakszerű kiszolgálást és a fogyasztók biztonságát.



Oktatás, tanácsadás

Sereg Dóra - okleveles táplálkozástudományi szakember, dietetikus

- A felsőoktatásban és a felnőttképzés keretein belül jelenleg is elsajátítandó kompetencia a vendéglátásban megjelenő **speciális táplálkozási igények** adekvát módon való kielégítése, de az alapszintű képzés és oktatás során ma még kisebb hangsúlyt kap ez a terület.
- Az általuk **kidolgozott program** és éttermünk konyhája, oktatási célra is alkalmas, igény szerint **elméleti és gyakorlati** képzéssel is állunk partnereink rendelkezésére.
- Szeretnénk ezáltal a vendéglátás minden szereplőjéhez eljuttatni a szükséges információkat arról, hogy milyen feltételekkel vállalható egy **nagy létszámú**, a jelenlegi fogyasztói körből kiszorított társadalmi **csoport** ellátása.
- Dietetikusunk, **Sereg Dóra** várja azokat is, akik szeretnének **személyre szabott** tanácsokat kapni, vagy **egyéni** étrendet összeállítani szakember segítségével.
- Fő területei közé tartozik a **cöliákia** (lisztérzékenység), **ételallergiák, ételintoleranciák**, egészséges táplálkozás és a 2-es típusú **cukorbetegség**. Az egyéni konzultációra időpontot foglalhat a <http://dietabc.hu/dietatipp/> oldalon.



Az ÖN partnere a "mentes" vendéglátásban

- **Önnek** is okozott már fejtörést **különleges táplálkozási igényű** vendégeinek kiszolgálása?

Mi levesszük válláról a gondot, alapanyagokkal, félkész- és késztermékekkel állunk rendelkezésre.

- Eleget kell tennie az **allergének jelöléséről** szóló szabályoknak, de nincs elég információja?

Segítünk, hogy **Önnek** egyszerű a vendég számára biztonságos legyen az a diétás igények kielégítése.

KOMPLEX SZOLGÁLTATÁS

ALAPANYAG

KÉSZTERMÉK

GLUTÉNMENTES FRISS PÉKÁRU

DIÉTÁS TANÁCSADÁS

KÜLDETÉSÜNK



Az **egészségtudatos életmód** és táplálkozás **napjaink uralkodó megatrendje**. Egyre nő azok száma, akik kiemelten többet költenek egészségmegővésre és ez a felértékelődés a piac számos területén érezteti hatását. A kereskedelem, vendéglátás és közétkeztetés szerepe ezeken belül kiemelkedő, különösen, ami a **speciális táplálkozási igényeket** illeti.

Diéta = probléma

Miért fontos Önnek a problémás vendég?

Az elmúlt két évtizedben az allergia és ezzel együtt a táplálékallergia **népegészségügyi problémává** vált világszerte. Az európai lakosság, így a Magyarországon élők is kb. **5-6 % táplálékallergiás** és ennek kb. 2-4 szerese a táplálékintoleranciába szenvedők száma. A **gluténérzékenység** Magyarországon **minden századik embert érinti**, de ennél sokkal magasabb azok száma, akik egyéb okból nem tolerálják a glutén tartalmú élelmiszereket.

Az érintettek nagy száma alapján már csak statisztikailag is igaz, hogy minden, a kereskedelem és vendéglátás területén dolgozó a munkája során **naponta találkozik különleges táplálkozási igénnyel**, azonban csak kevesen alkalmasak ezek teljes körű kielégítésére.

A bővülő igényekhez, megváltozott fogyasztási szokásokhoz és az utóbbi évtizedben jelentősen átalakult gazdasági, társadalmi körülményekhez alkalmazkodva a **törvényi szabályozás**, a **tájékoztatási kötelezettség** és az **esélyegyenlőség** is újabb kihívások elé állítja a piaci szereplőket. Többek között a diétás ételek készítésével kapcsolatos személyi és infrastrukturális feltételek biztosítása, az ismeretek hiánya és a **felelősség** kérdése jelent problémát.

A **diéta** a táplálkozási betegségekben szenvedő emberek számára **nem szabadon választott**, rugalmasan módosítható, hanem **szigorú szabályok** szerinti, megszorításokkal járó életforma, mely egészségük megtartásához **elengedhetetlen**.

Elsődleges célunk, hogy vásárlóink, vendégeink, **partnereink igényeinek** mindenben megfelelő, **komplex szolgáltatást** biztosítsunk az **alapanyagok** beszerzésétől, a speciális összetételű **kész termékek** megvásárlásán át, a **diétás tanácsadásig** egy helyen.

Az Ön partnere a "mentes" vendéglátásban

- Miért hisszük, hogy **Önnek** éppen ránk van szüksége?
- Mert több mint **20 év tapasztalattal** rendelkezünk a vendéglátás és kereskedelem területén.
- mert közel **10 éve** egyedülállóan széles körben foglalkozunk **táplálékallergiás**, kiemelten **gluténérzékeny** vásárlóközönsséggel,
- mert **naprakészek** vagyunk a különleges igényű étrendhez szükséges **szabályok, előírások** tekintetében,
- mert közös munkánkhoz a témában jártas szakemberek, **dietetikus** és **orvos** is rendelkezésünkre áll,
- mert saját felhasználói tapasztalatunkkal tudjuk **Önnek** ajánlani, több **30 magyar és külföldi gyártó** termékét, akár gasztró kieszerelesben is.
- Ha felkeltettük érdeklődését **KERESSEN MINKET** az alábbi elérhetőségek egyikén:

Cím: 1091 Budapest, Üllői út 149.

(3-as Metró Ecseri úti megállójánál)

Telefon: 06 (1) 281 1834 - Mobil: 06-30-394-7032 - bolt, pékség
rendelésleadás

Telefon: 06 (1) 297 3722 - Mobil: 06-30-529-2388 - nagyker, webáruház

E-mail: info@dietabc.hu

DiétABC®